

ANTIPASTI

<i>+Antipasto di mare</i> - Seafood Appetizer fisch – Vorspeisen <i>Polpo, cozze, palamita, spuma di pesce, affettato di mare e fantasia dello chef</i> Octopus, Mussel, Bonito, Fishfoam, Fish cold cuts, Fantasy of Chef <i>Krake, Muscheln, Bonito, fischschaum, fisch-Aufschnitte, Chef-Phantasien</i>	€.14.00
<i>Antipasto all'italiana</i> - Hors - d'oeuvres of Itly- Italienische Vorspeisen <i>Salumi, sott'oli e fantasia dello chef</i> Cold cuts, Vegetables pickled in oil, Fantasy of Chef <i>Wurstwaren, Ölzusatz, Chef-Phantasien</i>	€.12.00
<i>Antipasto vegetariano</i> - Vegetarian Hors - d'oeuvres - Vegetarischen Vorspeisen <i>Misto di verdure grigliate, bruschetta e verdure sott'olio</i> Mixed grilled vegetables, Bruschetta, Vegetables in olive oil <i>Michgemüsebratlinge, Bruschetta, in Öl eingelegtes Gemüse</i>	€.12.00
<i>+Carpacci misti di mare</i> - Seafood mixed Carpaccio - Gemischte Meer Carpaccio <i>Affettati di mare: tonno, spada, salmone, polpo e fantasia</i> Fish cold cuts: Tuna, swordfish, salmon, Octopus and Fantasy of Chef <i>Fisch-Aufschnitte: Thunfisch, Schwertfisch, Lachs, Krake und Chef-Phantasien</i>	€.14.00
<i>**Carpaccio di tonno crudo</i> - Fresh tuna carpaccio – Frisches thunfisch carpaccio	€.18.00
<i>+Polpo tre gusti</i> - Octopus Three flavors - Krake mit 3 Geschmacksrichtungen <i>Polpo con patate, polpo con aglio prezzemolo e peperoni, carpaccio di polpo con rucola e pomodoro fresco</i> Octopus with potatoes, Octopus with garley, parsley and pappers, Octopus carpaccio with rocket and tomato. <i>Krake mit kartoffeln - Krake mit knoblauch, petersilie und peperoni – Krake carpaccio mit salatruhe und tomaten</i>	€.13.00
<i>•Insalata di palamita</i> - Bonito salad - Bonito salat <i>Palamita con cipollina fresca e pomodoro</i> Bonito with fresh onion and tomato <i>Bonito mit frische zwiebeln und tomaten</i>	€.13.00
<i>**Fantasia di Alici</i> - Anchovies – Sardellen <i>Alici salate, marinate, fritte</i> Anchovies in olive, oiland marinated, fried anchovies <i>Ol Sardellen , marinierte Sardellen, gebratene Sardellen</i>	€.13.00
<i>Prosciutto e melone</i> - Melon with ham - Rohershinken und Melone	€.10.00
<i>Bruschetta</i>	€.6.00
<i>Caprese</i> Mozzarella with tomato <i>Mozzarella mit tomaten</i>	€.10.00

+Nota Bene: in assenza di prodotto fresco, o in alcuni periodi dell'anno, verranno utilizzati ingredienti congelati, surgelati di prima qualità o abbattuti.

-Prodotti abbattuti a bassa temperatura per conservarne la fragranza.

°"Crudo di mare" conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VII, Capitolo III, lettera D, punto 3.

°Pescato locale abbattuto per conservarne la fragranza.

PRIMI PIATTI

First course – *Nudelgerichte*

MARE - Sea - Meer

+Spaghetti o gnocchi ai Crostacei €.15.00

Spaghetti or dumplings with shell-fish

Spaghetti oder Klößchen mit Schalthiere

+Riso ai Frutti di mare €.13.00

Risotto with Seafood

Risotto mit Meeresfrüchten

Spaghetti alle Vongole €. 13.00

Spaghetti with carpetshells

Spaghetti mit Venusmuscheln

+Spaghetti alla carbonara di mare €. 14.00

Polpo, cozze, vongole, uova, panna e pepe

- Spaghetti with sea Carbonara - Octopus, Mussels, Clams, eggs, cream, pepe

- Spaghetti mit Meer Carbonara – Krake, Miesmuscheln, Venusmuscheln, eier, Sahne, Pfeffer

Linguine al pescato del giorno €. 13.00

Linguine with fish of the day

Linguine mit Fisch des Tages

Spaghetti alla Giacomino €. 13.00

Cozze, pomodoro, pane grattato, peperoncino e spezie locali

Spaghetti Giacomino – Mussels, Tomato, Breadcrumbs, chili pepper and spices of Elba

Spaghetti auf Giacomino Art – Miesmuscheln, Tomaten, Paniermehl, Chili-pfeffer und Elbanische Gewürze

+Linguine al calamaro e cipolla (piatto locale) €. 13.00

Linguine Squid and Onion

Linguine mit Tintenfische und Zwiebeln

I nostri primi piatti fuori menù €. 15.00

Our Food out of menu

Unsere Gerichte ousser Menu

TERRA - Earth - Erde

Alla Vegetariana €. 11.00

Vegetarian
Vegetarische

Al Pomodoro €. 10.00

Tomatosauce
Tomatensauce

-Al Ragù €. 11.00

Meatsauce
Fleischragout

Pennette alla viticcese €. 10.00

Pomodoro aglio basilico e peperoncino

Pennette "Viticcese" – tomato, garlic, basil, cream, chili pepper.

Pennette auf "Viticcese" Art – Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Sahne, Chili Pfeffer.

Gnocchi ai 4 Formaggi €. 10.00

Dumpings with 4 Cheese sauce
Klasschen mit 4 Käse sauce

SU ORDINAZIONE - To order- Zu Bestellen

Lasagne di mare €.15.00

Sea Lasagna
Meer Lasagna

Calamaro ripieno €.20.00

Stuffed Flying Squids
Gefüllte Tintenfische

Spaghetti all'aragosta (piatto unico) €.14.00hg

Spaghetti with spiny Lobster
Spaghetti mit Languste

Spaghetti all'astice (piatto unico) min. 2 €. 30.00cadauno

Spaghetti with Lobster - min. 2
Spaghetti mit Hummer - min 2

+Nota Bene: in assenza di prodotto fresco, o in alcuni periodi dell'anno, verranno utilizzati ingredienti congelati, surgelati di prima qualità o abbattuti.

-Prodotti abbattuti a bassa temperatura per conservarne la fragranza.

*"Crudo di mare" conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VII, Capitolo III, lettera D, punto 3.

*Pescato locale abbattuto per conservarne la fragranza.

SECONDI PIATTI

Second course - *Hauptspeisen*

MARE Sea - *Meer*

<i>+Fritto di paranza</i> Mixed Fried Fish <i>Fischfriture</i>	€. 18.00
<i>+Fritto di calamari</i> Fried Calamari <i>Gebratene Kalmaren</i>	€. 18.00
<i>+Fritto misto di pesce e verdure</i> Mixed Fried Fish and Vegetable <i>Gemüse und Fischfriture</i>	€. 20.00
<i>Pesce alla griglia</i> Grilled Fish <i>Fisch vom Grill</i>	€. 6.00hg
<i>Pesce all'Acqua Pazza</i> Poached Fish <i>Fisch auf acqua pazza Art (fisch im verrückten wasser)</i>	€. 6.00hg
<i>+Pesce spada alla griglia</i> Grilled Swordfish <i>Schwertfisch vom Grill</i>	€. 18.00
<i>+Filetti di pesce in crosta di patate</i> Fishfilets with Potatoes <i>Fischfilets mit Kartoffeln</i>	€. 18.00
<i>+Filetti di pesce con zucchine</i> Fishfilets with courgettes <i>Fischfilets mit Zucchini</i>	€. 18.00
<i>+Gamberoni alla griglia</i> Grilled Prawns <i>Riesencrevetten vom Grill</i>	€. 20.00
<i>+Gamberoni al vapore</i> Steamed Prawns <i>In Dampf gegarte Riesencrevetten</i>	€. 20.00
<i>+Grigliata mista di pesce</i> Mixed Fish grill <i>Gemischte Fisch Grillplatte</i>	€. 30.00

<i>Cozze alla marinara</i>	€. 14.00
Marinara Muschels <i>Miesmuscheln auf Seemannsart</i>	
<i>Cozze alla Giacomino</i>	€. 16.00
<i>Cozze, pomodoro, pane grattato, peperoncino e spezie locali</i> Mussels Giacomino – Mussels, Tomato, Breadcrumbs, Chili pepper and spices of Elba <i>Miesmuscheln auf Giacomino Art – Miesmücheln, Tomaten, Paniermehl, Chili-pfeffer und Elbanische gewürze</i>	
<i>+Calamari e porcini</i>	€. 20.00
Squid and Mushrooms <i>Tintenfische und Steinpilzen</i>	
<i>+Calamari alla griglia</i>	€. 18.00
Grilled Squid <i>Tintenfische vom Grill</i>	
<i>+Calamari alla diavola</i>	€. 18.00
Devilled Squid <i>Tintenfische auf "Teufelsart"</i>	
<i>+Calamari e cipolle</i>	€. 17.00
Squid and Onion <i>Tintenfische und Zwiebeln</i>	
<i>• Tagliata di tonno</i>	€. 22.00
Tuna Steak <i>Thunfischstreifen</i>	
<i>Pesce al forno (Su Ordinazione)</i>	€. 7.00hg
Baked Fish <i>Fisch im Ofen gebacken</i>	

TERRA Eart – Erde

<i>-Tagliata di Manzo con rucola e grana</i>	€. 5.00hg
Sliced Beef with rocket and Parmesan <i>Rindfleischstreifen mit Rauke und Parmesan-Käse</i>	
<i>-Bistecca alla brace</i>	€. 5.00hg
Barbequed Steak <i>Steak vom Grill</i>	

Su ORDINAZIONE - To order- *Zu Bestellen*

Cacciucco (piatto unico) €. 35.00

Bocconcini di pesce alla catalana €. 20.00

Aragosta €.14.00hg
Lobster
Languste

Astice alla catalana €. 8.00hg
Catalan Style Lobster
Catalan Hummer

+Nota Bene: in assenza di prodotto fresco, o in alcuni periodi dell'anno, verranno utilizzati ingredienti congelati, surgelati di prima qualità o abbattuti.
-Prodotti abbattuti a bassa temperatura per conservarne la fragranza.
°"Crudo di mare" conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VII, Capitolo III, lettera D, punto 3.
°Pescato locale abbattuto per conservarne la fragranza.

+Please note: in the absence of fresh product, or at certain times of the year, top quality ingredients will use frozen, frozen or culled.
-Products culled at low temperature to preserve its aroma.
°"Seafood" in accordance with regulation EC 853/2004 annex III, setion VII, chapter III, point D, point 3.
°Local catch down to preserve the fragrance.

Bitte beachten sie: in ermangelung von frischen produkten, oder zu bestimmten zeiten des jahres, hochwertige zutaten verwenden, eingefroren, gefroren oder getötet.
Produkte gekeult bei niedriger temperatur, um das aroma zu erhalten.
° "meeresfuchte" gemäß Verordnung (EG)853/2004 Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel III, Punkt D, Punkt 3.
° Lokale fangen auf Erhaltung den Duft.

CONTORNI

Vegetables garnish - *Gemüsebeilage*

<i>*Patate fritte</i> French fries <i>Pommes frites</i>	€5.00
<i>Verdure fritte</i> Fried vegetables <i>Fritierte Gemüse</i>	€6.00
<i>*Verdure alla griglia</i> Grilled vegetables <i>Gemüse vom grill</i>	€5.00
<i>Patate al forno</i> Baked Potatoes <i>Ofenkartoffeln</i>	€6.00
<i>-Peperonata</i> Pan-fried peppers, onions and tomatoes <i>Paprika, Zwiebeln u. Tomaten in der Planne</i>	€5.00
<i>Insalata mista</i> Mixed Salad <i>Grüner salat</i>	€5.00
<i>Insalata verde</i> Green Salad <i>Grüner Salat</i>	€5.00
<i>Insalata di pomodori</i> Tomato Salad <i>Tomaten Salat</i>	€5.00

- Prodotti abbattuti a bassa temperatura per conservarne la fragranza

* Prodotto surgelato all'origine.

-Products culled at low temperature to preserve its aroma.

Frozen product at origin.

Produkte gekeult bei niedriger temperatur, um das aroma zu erhalten.

Tiefgefrorene produkt bei origin.

DOLCI

<i>Tiramisù</i>	€. 6.00
<i>Panna cotta</i>	€. 6.00
Cream Pudding <i>Sahnepudding</i>	
<i>Zuppa inglese</i>	€. 6.00
Trifle (sponge cake soaked in liqueur with layers of custard) <i>Süßspeise aus krem und in Rum getauchen biskuits</i>	
<i>Crema catalana</i>	€. 6.00
Catalan Cream <i>Katalankream</i>	
<i>Dolci fantasie della casa</i>	€. 6.00
Fantasy of House <i>Phantasie des Hauses</i>	
<i>Cantucci con aleatico</i>	€. 7.00
Cantuccini (dry biscuits with almonds) with Aleatico <i>Cantuccini (Trockenes Gebäck mit mandeln) mit Aleatico</i>	
<i>Sufflè al cioccolato</i>	€. 8.00
Chocolate soufflé <i>Schokoladensoufflè</i>	
<i>Saccottini mela e mandorle</i>	€. 8.00
Apple and almonds biscuits <i>Kuchen Apfel und Schokolade</i>	
<i>Saccottini pera e cioccolato</i>	€. 8.00
Mixed Salad <i>Grüner salat</i>	
<i>Carpaccio di frutta fresca con gelato</i>	€. 10.00
Fresh fruits with eis-cream <i>Frisches Obst mit eis</i>	
<i>Sorbetti di frutta</i>	€. 5.00
Sorbet fruit <i>Sorbet Frisches</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	€. 3.50
Sorbets <i>Sortbet</i>	
<i>Delizia al caffè</i>	€. 4.50
Coffee Delice <i>Mokkakuchen</i>	
<i>Semifreddi</i>	€. 7.00